

BAB VI

PENUTUP

Bab ini berisikan mengenai kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan dan saran untuk penelitian selanjutnya.

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil penelitian yang dilakukan sebagai berikut.

1. Ancaman fisik, biologi, dan kimia diidentifikasi melalui proses analisis risiko, yang merupakan bagian penting dari *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Pada setiap tahap produksi Rendang Tuna, risiko fisik, biologi, dan kimia dianalisis berdasarkan komponen-komponen yang terlibat. Ancaman fisik yang terdeteksi mencakup potongan tulang, rambut, pasir, kerikil, serpihan logam, dan serpihan plastik. Ancaman biologi meliputi virus, bakteri patogen, seperti *Salmonella sp*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, ALT, *coliform*, dan jamur. Sementara itu, ancaman kimia mencakup batas residu pestisida dan kontaminasi logam berat. Identifikasi ancaman fisik didasarkan pada pengamatan sumber ancaman, sementara identifikasi ancaman biologi dan kimia mengacu pada standar nasional yang berlaku untuk masing-masing bahan. Validasi analisis risiko juga telah dilakukan oleh para ahli guna memastikan keakuratan proses analisis yang dilakukan.
2. Rancangan rencana HACCP yang disusun untuk memastikan keselamatan produk Rendang Tuna yang diproduksi oleh CV Faghaz Mitra Mandiri telah mengidentifikasi empat tahap proses yang menjadi *Critical Control Point* (CCP), yaitu penggorengan daging ikan tuna, pemasakan santan dan bumbu, pemasakan daging ikan tuna dengan bumbu, dan proses pengemasan.
3. SOP telah disusun untuk setiap tahap produksi Rendang Tuna di CV Faghaz Mitra Mandiri, dengan merujuk pada diagram aliran proses. Perancangan SOP bertujuan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi langkah kerja dalam menjaga keamanan pangan. SOP yang telah dirancang mencakup

setiap tahap proses serta prosedur yang terinci di setiap tahap. Selain itu, formulir juga telah dibuat untuk membantu pekerja dalam mencatat dan memonitor *Critical Control Point* (CCP).

4. CV Faghaz Mitra Mandiri sudah dapat menerapkan SOP dan formulir yang telah disiapkan sesuai dengan prinsip-prinsip standar sistem keamanan pangan menggunakan HACCP. Hal ini akan mendukung perusahaan dalam meningkatkan pangsa pasar bahkan memperluas ekspor ke luar negeri karena produknya telah mengadopsi sistem keamanan pangan yang memastikan keamanan konsumsi.

6.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut.

1. Diharapkan bahwa CV Faghaz Mitra Mandiri dapat menerapkan SOP yang telah dirancang untuk memastikan penggunaan yang efektif. Selanjutnya, penelitian lebih lanjut bisa dilakukan dengan menggunakan SOP yang telah diterapkan sebagai titik awal.
2. Penelitian ini tidak mencakup pengujian produk. Oleh karena itu, rekomendasi untuk penelitian berikutnya adalah melakukan pembahasan yang mendetail mengenai pengujian produk untuk menjaga keselamatan makanan Rendang Tuna sesuai dengan standar SNI dan sebagai landasan untuk mengevaluasi apakah penerapan HACCP telah efektif.
3. Pengecekan terhadap kualitas kebersihan air pada penelitian ini tidak diperlukan lagi untuk pembuatan santan karena air yang digunakan sudah memenuhi standar kualitas kebersihan dan bersumber dari PDAM, dimana air sudah melalui proses pengecekan standar keamanan yang telah disesuaikan untuk kebutuhan konsumsi serta disarankan untuk penelitian selanjutnya melakukan pengecekan terhadap kualitas air yang digunakan dan unsur lain dari HACCP seperti tingkat kelembaban, pH, dan *clorine*.
4. Disarankan kepada CV Faghaz Mitra Mandiri untuk menggunakan peralatan yang berbahan dasar baja tahan karat yang telah *food grade* atau aman digunakan untuk melakukan proses produksi makanan seperti *stainless steel food grade* jenis SS 304, SS 304L, SS 316, SS316L,

serta penggunaan spatula pengaduk dapat diganti dengan bahan kayu agar mengurangi risiko bahaya fisik yang dapat timbul dan disarankan untuk melakukan uji laboratorium terhadap produk yang dihasilkan mengenai kontaminasi logam pada Rendang Tuna yang di produksi.

5. Disarankan kepada CV Faghaz Mitra Mandiri untuk memberikan tenggat masa konsumsi produk yang masih layak dikonsumsi agar konsumen dapat memastikan keamanan dan kualitasnya.

